



Saumon sauce Mojo express

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients : 4 personnes

- 700g de saumon frais
- 2 c.à café de paprika doux
- 1 c.à café de cumin en poudre (ou 2 c.à café de cumin en grains)
- 5 c.à soupe d'une bonne huile d'olive parfumée
- 2 c.à soupe de vinaigre de vin blanc (ici à l'estragon)
- 1 gousse d'ail
- sel.

Matériel : 1 petit mixeur.

PREPARATION de la Sauce Mojo express

1 – Découper le saumon en cubes après avoir retiré la peau et quelques arrêtes si nécessaire. Réserver.

2 – Préparer le Mojo rouge express : presser la gousse d'ail dégermée au presse-ail. Dans le petit mixeur, déposer les poudres de paprika et de cumin, le sel, 1 c. à soupe d'huile d'olive et l'ail. Mixer à grande vitesse. Racler les parois avec une spatule et ajouter les 3 autres c. à soupe d'huile et les 2 c.à soupe de vinaigre de vin blanc. Mixer de nouveau 2 minutes. Votre sauce est prête.

CUISSON du poisson

Dans une poêle, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter alors les cubes de saumon et les cuire 10 mn environ. Saler. Veiller à retourner de temps en temps la saumon pour une cuisson uniforme.

Servir chaud, recouvert de sauce et régalez-vous !

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Vous obtiendrez juste la quantité nécessaire de sauce pour les 700g de saumon frais. Il existe 2 types de sauce : le « Mojo vert » réalisé traditionnellement avec du poivron vert. Quant au Mojo rouge, la recette de base est composée de poivrons rouges et de piment. Le paprika, aussi connu sous le terme « poivre rouge », est une épice en poudre de couleur rouge obtenue à partir de poivrons ou de piments doux, séchés et moulus.